

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini dunia kuliner telah berkembang dengan sangat pesat, hal ini dikarenakan semakin meningkatnya permintaan pasar yang menjadikan para produsen semakin giat untuk memproduksi makanan baik dalam bentuk makanan jenis baru, modifikasi ataupun makanan khas leluhur yang dibuat kembali secara otentik. Seiring berjalannya waktu makanan dengan cita rasa otentik kini mulai berkembang pesat, hal ini dapat dilihat dengan adanya beberapa restoran di Kota Bandung yang menjual makanan khas suatu daerah seperti makanan khas Manado, makanan khas Sulawesi Selatan, makanan Padang, dan makanan khas Sunda. Salah satu makanan khas Sulawesi Selatan yang banyak dikenal oleh masyarakat yaitu coto makassar. Menurut Hamdan (pkk.sulselprov.go.id, 2015) coto makassar atau coto mangkasara adalah makanan tradisional khas Makassar, Sulawesi Selatan. Makanan ini terbuat dari jeroan (isi perut) sapi yang direbus dengan waktu yang lama. Coto makassar termasuk kedalam jenis soto – sotoan khas Indonesia, yaitu makanan berkuah yang memiliki kuah berwarna kecoklatan dengan cita rasa gurih. Warna kecoklatan yang terdapat pada coto makassar berasal dari kacang serta bumbu – bumbu yang digunakan dalam pembuatannya.

Di Kota Bandung terdapat beberapa restoran ataupun rumah makan yang menjual coto makassar, namun tidak jarang pula beberapa restoran yang menjual coto makassar memiliki cita rasa yang tidak sesuai dengan rasa aslinya yang berada di Sulawesi Selatan. Tidak hanya pada restoran, coto makassar pula dapat dijadikan sebagai makanan komersial seperti makanan yang disajikan di stall saat adanya sebuah acara istimewa.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Maulani (2018 hlm.45) salah satu langkah yang dapat dilakukan untuk menciptakan makanan coto makassar dengan cita rasa otentik yaitu dengan adanya bumbu coto makassar instan. Perbedaan bumbu coto makassar instan yang dibuat oleh Maulani dengan bumbu coto makassar instan yang dijual beberapa pedagang online yaitu, bumbu

coto makassar instan Maulani memiliki cita rasa otentik, tidak menggunakan MSG ataupun pengawet. Berdasarkan penelitiannya, komposisi bumbu coto makassar instan yang telah dibuat oleh Maulani (2018, hlm. 45) yaitu 50 gram bawang merah, 25 gram bawang putih, 50 gram lengkuas, 13 gram serai, 13 gram ketumbar, 2 gram biji pala, 2 sdm garam, 5 sdm tauco asin, 100 gram kacang tanah dan 60 ml minyak. Resep bumbu coto makassar tersebut didapatkan berdasarkan resep yang telah diberikan oleh nenek Maulani. Berdasarkan *Quantitative Descriptive Analysis* yang dilakukan terhadap produk tersebut dapat disimpulkan bahwa pada resep coto makassar tersebut memiliki warna yang terang, tekstur yang sedikit lembut, tidak memiliki rasa manis, memiliki rasa sedikit asin, gurih dan beraroma harum. Tidak hanya melakukan QDA, pada penelitian yang dilakukan oleh Maulani pula dilakukan uji hedonik dan uji ketahanan produk yang bertujuan untuk menentukan daya terima produk di masyarakat serta menentukan daya simpan dari produk tersebut. Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan diperoleh hasil sebagai berikut :

Berdasarkan uji hedonik yang telah dilakukan pada produk bumbu instan yang telah dibuat oleh Maulani (2018, hlm. 42) dapat disimpulkan bahwa produk tersebut dapat disukai oleh para panelis. Pada uji ketahanan yang dilakukan oleh Maulani (2018, hlm. 43) metode yang dilakukan yaitu metode manual dengan menggunakan sample produk yang diletakan di *chiller* dan udara terbuka. Berdasarkan uji ketahanan tersebut didapatkan hasil yaitu tidak adanya kerusakan pada sampel setelah dilakukan pengamatan selama 13 hari.

Terdapat beberapa kekurangan dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Maulani, yaitu resep yang telah ada belum memiliki cita rasa otentik, belum adanya variasi kemasan yang digunakan sebagai pembungkus dari bumbu instan coto makassar, dan belum adanya uji laboratorium mengenai masa simpan produk. Faktor penyebab kekurangan cita rasa otentik dikarenakan pada uji organoleptik dilakukan oleh tujuh orang mahasiswa tataboga UPI yang berasal dari berbagai daerah, sehingga para panelis tidak mengetahui secara pasti cita rasa dari coto makassar. Dalam menangani masalah tersebut dibutuhkan penelitian yang melibatkan ahli dalam pembuatannya.

Belum adanya variasi pada kemasan bumbu coto makassar menjadi salah satu kekurangan pada penelitian yang dilakukan oleh Maulani. Kemasan yang divariasikan bertujuan untuk memperpanjang masa simpan produk. Kemasan bumbu coto makassar instan dapat divariasikan dengan menggunakan plastik yang dimana, plastik memiliki harga yang lebih ekonomis serta lebih mudah untuk dibawa - bawa.

Kekurangan lain dalam penelitian Maulani (2018, hlm. 45) yaitu belum adanya uji masa simpan di laboratorium. Uji masa simpan di laboratorium bertujuan untuk mengetahui secara pasti daya simpan dari bumbu coto makassar instan. Faktor penyebab belum adanya uji ketahanan di laboratorium yaitu kurangnya waktu penelitian yang dilakukan oleh Maulani.

Dengan adanya kekurangan – kekurangan tersebut maka pada penelitian ini penulis akan membuat bumbu coto makassar instan dengan cita rasa otentik, mengetahui daya simpan dari produk bumbu coto makassar instan, memiliki kemasan yang sesuai dengan standar pengemasan serta memiliki kemasan yang bervariasi agar produk tersebut dapat digunakan tidak hanya pada jumlah kecil melainkan dapat digunakan untuk penyelenggaraan makanan komersial, yang dimana penyelenggaraan makanan komersial menurut (Bakri, 2013) merupakan penyelenggaraan makanann yang berorientasi pada keuntungan atau komersil seperti penyelenggaraan makanan transportasi, industri, katering atau jasa boga. Berdasarkan uraian tersebut penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Peminatan Jasaboga tertarik untuk melakukan sebuah penelitian dengan judul ***“Pengembangan Bumbu Coto Makassar Instan untuk Penyelenggaraan Makanan Komersial”***

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan maka rumusan permasalahan dalam penelitian ini yaitu, “Bagaimana komposisi bumbu, rempah yang tepat dalam membuat bumbu instan coto makassar agar memiliki cita rasa otentik? Berapa lama daya tahan dari bumbu coto makassar instan? Kemasan apa saja yang dapat digunakan untuk memperpanjang masa simpan bumbu coto makassar instan?”

Radiyah Maulani, 2019

PENGEMBANGAN BUMBU COTO MAKASSAR INSTAN UNTUK PENYELENGGARAAN MAKANAN KOMERSIAL

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan maka tujuan dalam penelitian ini dapat dijabarkan sebagai berikut :

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini yaitu sebagai pengembangan dalam pembuatan bumbu coto makassar instan yang dapat digunakan sebagai produk yang mempermudah pembuatan coto makassar pada penyelenggaraan makanan komersial.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini yaitu untuk mendeskripsikan data mengenai:

1. Standar cita rasa otentik dari bumbu coto makassar instan.
2. Proses pengembangan bumbu coto makassar instan yang terdiri dari analisis resep, dan uji coba dengan menggunakan metode QDA.
3. Kemasan untuk bumbu coto makassar instan agar dapat memperpanjang masa simpan.
4. Jenis dan perbandingan cairan yang ditambahkan dalam pembuatan coto makassar.
5. Hasil daya terima masyarakat terhadap produk coto makassar yang berasal dari bumbu instan.
6. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap penampilan dan kemasan produk.

1.4 Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat dari penelitian ini :

1. Teoritis

Berdasarkan penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi penulis ataupun pembaca mengenai salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari Sulawesi Selatan yaitu coto makassar, serta menghasilkan resep serta prosedur pembuatan bumbu coto makassar instan sebagai salah satu pengembangan variasi bumbu instan.

Radiah Maulani, 2019

PENGEMBANGAN BUMBU COTO MAKASSAR INSTAN UNTUK PENYELENGGARAAN MAKANAN KOMERSIAL

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi sebuah produk yang dapat melestarikan makanan khas Indonesia yang berasal dari Sulawesi Selatan yaitu bumbu coto makassar instan dalam mempermudah pembuatan coto makassar baik dalam skala rumah tangga ataupun untuk penyelenggaraan makanan komersial.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Struktur organisasi skripsi memuat sistematika penelitian. Sistematika penulisan merupakan urutan penyusunan materi dalam penulisan skripsi agar susunannya lebih teratur. Adapun sistematika penulisan penelitian inia adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

- 1.1 Latar Belakang Penelitian
- 1.2 Rumusan Masalah Penelitian
- 1.3 Tujuan Penelitian
- 1.4 Manfaat/signifikasi Penelitian
- 1.5 Struktur Organisasi Skripsi

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Pada bab dua berisi mengenai konsep dan teori yang berkaitan dan relevan dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis

BAB III METODE PENELITIAN

- 3.1 Desain Penelitian
- 3.2 Partisipan
- 3.3 Sampel
- 3.4 Instrumen Penelitian
- 3.5 Prosedur Penelitian
- 3.6 Analisis Data

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Radiah Maulani, 2019

PENGEMBANGAN BUMBU COTO MAKASSAR INSTAN UNTUK PENYELENGGARAAN MAKANAN KOMERSIAL

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Pada bab ini berisi temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian, dan pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI,

Pada bab ini berisi simpulan, implikasi, dan rekomendasi, yang menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.